VORWERK

O nosso melhor para a sua família



O melhor da nossa equipa

Entradas · Peixe · Carne · Legumes · Sobremesas

Bimby



O melhor da nossa equipa

Este é um projecto especial e tem como objectivo partilhar consigo o melhor da nossa equipa. O ponto de partida está na certeza de que em todas as famílias ou em cada pessoa que cultiva o gosto pela cozinha, há sempre um prato especial. Refiro-me àquelas receitas que herdámos da nossa mãe, do pai ou que vem atravessando gerações desde o tempo dos nossos avós. Pela qualidade e significado, essa receita foi-se tornando a nossa preferida. Ao longo dos anos, tentámos melhorá-la e sentimos um prazer particular cada vez que a preparamos. Passa a ser o nosso segredo de cozinha!

Com base nesta realidade, desafiámos os elementos da nossa equipa a desvendar alguns dos seus segredos. E o resultado é este livro.

Sempre empenhados em levar ***"o nosso melhor para a sua família"***, mostramos-lhe então, nas páginas seguintes, mais de 50 receitas. São a prova, uma vez mais, que não há limites para o que se pode conseguir com imaginação, alguma criatividade e uma Bimby.

Este livro é também uma oportunidade para mostrar que esta empresa tem rosto, que quem aqui trabalha e connosco partilha o seu dia-a-dia, são pessoas comuns, que dedicam à Bimby todo ou parte do seu tempo, mas isso pouco importa. O mais relevante é o seu profissionalismo e a forma apaixonada como abraçam este desafio e a dedicação com que têm ajudado a elevar a qualidade de um produto, que tem proporcionado a todos, inúmeros momentos de satisfação.

Ao folhear este livro, para além da receita, ficará ainda a conheçer o rosto que a experimentou pela primeira vez na Bimby e o que esta representa para si.

Resta-me esperar que se divirta tanto a experimentar estas receitas como nos divertimos a prepará-las especialmente para si.

Obrigada aos que quiseram partilhar connosco os "seus segredos" e obrigada a si, por continuar a confiar em nós!

Isabel Padinha
DIRECTORA COMERCIAL, VORWERK PORTUGAL





Varoma

Lançada em Outubro de 2007, esta Varoma, maior e mais funcional, veio optimizar os resultados da cozinha ao vapor.

índice

entradas 01-03.

peixe 04-16.

carne 17-30.

legumes 31-34.

sobremesas 35-53.



© HUMBERTO MOUCO/EDIÇÕES DO GOSTO

A Bimby veio para ficar

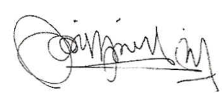
José Cordeiro foi Chef de Cozinha do Ano 2004 pela Associação Portuguesa de Gastronomia. Começou a sua aprendizagem na Escócia e iniciou a carreira em restaurantes como o «Il Siciliano» e «Leonardo's» de Londres. Em Portugal mostrou o seu talento em hotéis como o Meridien, no Porto, o Forte de São Francisco, em Chaves, e o Montebelo, em Viseu. Desde Janeiro de 2003 que é Chef Supervisor e Executivo de Cozinha da «Casa da Calçada», em Amarante, integrada na prestigiada associação «Relais & Châteaux». Obteve, em 2004, a primeira estrela Michelin para o Norte de Portugal, no restaurante «Largo do Paço».

Desde que o homem inventou o fogo, as técnicas culinárias não mais pararam de nos surpreender, evoluindo de uma forma fantástica. A nossa alimentação de hoje sofreu, a todos os níveis, a sua própria elementar metamorfose.
Na minha experiência nacional e internacional de mais de 20 anos de cozinha, tive a oportunidade de acompanhar a par e passo esta mudança e vivê-la.
Estou convicto de que o cozinheiro deve venerar os produtos de excelente qualidade e qualquer cozinheiro em Portugal deverá enveredar pela qualidade extrema. Sempre fui um cozinheiro ligado à imagem e às tradições deste País que me viu nascer e onde fui criado. Quando conheci a Bimby, Thermomix em Espanha, procurei incansavelmente quem a representava em Portugal. Depois de a ter adquirido, iniciei um processo de investigação, indexada ao processo técnico de trabalho na cozinha, realizando os meus verdadeiros sonhos, terminados na apresentação do prato ao cliente. Consegui conjugar o sonho, técnica, causa efeito e o resultado final.

Ao ligar a minha imagem a uma marca, teria de ser efectivamente com uma máquina surreal, que além de me proporcionar técnicas e momentos exactos, ajuda-me a viajar no tempo, tal como em qualquer ARTE.
Aceito mesmo esculpir um leite-creme, ou mesmo moldar uma mousse e pintá-la, porque a Bimby é uma máquina que veio para ficar. Como profissional de cozinha aconselho vivamente todos os meus colegas a experimentarem. Entrem na minha viagem de sonho, de cozer, picar, bater, pesar, a frio, a quente e a todo o Vapor.

Saudações Gastronómicas

Chef José Cordeiro



"Os sonhos são como uma bússola que nos indica os caminhos a seguir e as metas a alcançar. Desistir dos sonhos é abdicar da felicidade, pois quem nem sequer tenta alcançar os seus objectivos está condenado a uma taxa de insucesso de cem por cento"

Augusto Cury

01.03. entradas



Afonso Durão

GESTOR DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é sublime"

01. Recheio de sapateira

INGREDIENTES

20 gr. pão

1 ovo cozido

50 gr. pickles

1 tira de pimento em conserva

20 gr. cerveja

1 c. chá mostarda

2 c. sopa maionese

1 pitada de pimenta

6 gotas de tabasco

1 sapateira fêmea com 650 gr., cozida

PREPARAÇÃO

· Coloque no copo o pão, o ovo, os pickles e o pimento e pique **5 Seg.**, **Vel.9**.

· Adicione a cerveja, a mostarda, a maionese, a pimenta e o tabasco e envolva **8 Seg.**, **Vel. 3 ½**.
Junte o miolo da sapateira e misture **6 Seg.**, **Vel. 4**.

. Coloque o recheio na carapaça e reserve no frigorífico cerca de 45 minutos. Sirva com tostas.

Dica

Poupe tempo.
Nos supermercados é fácil encontrar a sapateira já cozida.

19 Seg.





Mónica Cunha e Sá

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é uma nova etapa"

02. Patê de linguiça

INGREDIENTES

400 gr. maionese

200 gr. queijos

1 linguiça

1 cebola

1 pão alentejano

PREPARAÇÃO

. Prepare a maionese seguindo os passos da receita do livro Bimby base – pág. 20. Reserve no frigorífico.

. Rale os queijos, com **3 golpes de Turbo** e reserve.

. Coloque a linguiça no copo e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Reserve.

. Introduza a cebola e pique **8 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione a linguiça picada, o queijo ralado e a maionese e envolva **20 Seg.**, **Vel. 6**.

. Abra uma tampa no pão, retire o miolo e coloque o recheio. Cubra com a tampa, envolva o pão em folha de alumínio e leve ao forno a 200º cerca de 20 minutos. Sirva com tostas.

Dica

Deverá utilizar diferentes queijos, tais como: Parmesão, Emmental e Gouda.

2 Min.





Maria Frazão

AGENTE,
DELEGAÇÃO MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é inovação"

03. Entrada de ovas

INGREDIENTES

1 kg ovas de pescada ou de bacalhau
1 l água
4 pimentos (verde, vermelho, amarelo e laranja)
1 cebola
1 ramo de coentros
Cebolinho fresco
Sal q.b.
100 gr. azeite
30 gr. vinagre de mel

PREPARAÇÃO

. Disponha as ovas na Varoma, embrulhadas em película aderente

. Deite a água no copo, coloque a Varoma em cima e programe **25 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**. Reserve e retire a água.

. Coloque no copo 1/2 pimento de cada cor, reservando os restantes para a decoração do prato. Junte a cebola, os coentros e o cebolinho e pique **3 Seg.**, **Vel. 4**.

. Junte o sal, o azeite e o vinagre e programe **2 Seg.**, **Vel.4**.

. Sirva as ovas cortadas às rodelas, cobertas com o molho e decoradas com os pimentos restantes.

Dica

A qualidade do azeite é muito importante. Sendo consumido cru, deve ser extraído a frio e ter um toque frutado.

25 Min.



"Se os nossos sonhos são pequenos, a visão que temos da vida será igualmente pequena, as nossas metas serão limitadas, os objectivos diminutos, o caminho a percorrer será estreito e a capacidade de suportar as adversidades será frágil"

Augusto Cury

04.16. peixe



Cristina Maestre

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é independência"

04. Massada de cherne

INGREDIENTES

1 cebola grande
2 dentes de alho
100 gr. tomate pelado
50 gr. azeite
850 gr. água
Piripiri q.b.
70 gr. vinho branco
1 caldo de marisco
2 postas grandes de cherne
250 gr. massa de cotovelo médio
200 gr. gambas
Coentros picados
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola, os alhos, o tomate e pique **8 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e programe **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**. Triture **15 Seg.**, **Vel. 7**.

. Adicione a água, o vinho, o caldo e o piripiri e programe **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Coloque o peixe na Varoma e reserve.

. Coloque no copo a massa e tempere com sal. Coloque a Varoma sobre o copo e programe **15 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**. Retire a Varoma, desfie o peixe e reserve.

. Adicione as gambas descascadas à mistura do copo e programe **3 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Junte o peixe desfiado e os coentros picados, envolva com a espátula e sirva.

Dica

A hortelã dá um sabor especial a esta receita.
Por opção, experimente incluí-la juntamente com os coentros.

29 Min.





Helena Abrantes

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é uma jóia"

05. Bacalhau com broa e pimentos

INGREDIENTES

1 broa de milho pequena

1 ramo de coentros

½ pimento encarnado

3 dentes de alho

400 gr. batatas

500 gr. de bacalhau desfiado e demolhado

2 ovos

800 gr. água

Sal q. b.

Azeite q.b.

Azeitonas pretas

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a broa, os coentros, o pimento e os alhos e triture **15 Seg.**, **Vel. 9**. Reserve.

. Coloque no recipiente Varoma as batatas às rodelas, o bacalhau e os ovos embrulhados em película aderente. Deite a água e o sal no copo, coloque a Varoma em cima e programe **20 Min.**, **Temp.Varoma**, **Vel. 1**.

. Num pirex, disponha uma camada de bacalhau, de batatas, de ovo e da broa ralada. Regue com azeite, repita uma segunda camada e finalize decorando com azeitonas pretas. Leve ao forno a 180º durante 20 minutos.

Dica

É importante embrulhar os ovos em pelicula aderente para que não rebentem durante a cozedura.

20 Min.





Isabel Abrantes

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PARQUE DAS NAÇÕES

"Para mim, a Bimby é maravilhosa"

06. Calulu

INGREDIENTES

750 gr. corvina fresca
250 gr. cebola
3 dentes de alho
4 c. sopa de óleo de palma
200 gr. tomate pelado
350 gr. courgettes
250 gr. beringelas
300 gr. corvina seca ou bacalhau
300 gr. espinafres
250 gr. quiabos
Sal q.b.
Piripiri (opcional)

PREPARAÇÃO

. Coloque o peixe fresco na Varoma e reserve.

. Introduza a cebola e o alho no copo e pique **7 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o óleo de palma e o tomate, coloque a Varoma sobre o copo e programe **15 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Retire a Varoma e coloque no copo as courgettes e as beringelas cortadas em cubos, o peixe seco, os espinafres, os quiabos e tempere com sal. Coloque a Varoma novamente sobre o copo e programe **15 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Desfie o peixe e envolva no preparado.

Dica

Pode acompanhar esta receita com funge, que ensinamos a preparar na página 52.

30 Min.





Joana Alvim

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

"Para mim, a Bimby é versátil"

07. Penne de atum com manjericão

INGREDIENTES

1,5 l água

Sal q.b.

300 gr. massa penne

75 gr. azeite

20 gr. manjericão fresco

1 cebola

400 gr. polpa de tomate

3 latas de atum

400 gr. natas

PREPARAÇÃO

. Deite no copo a água e o sal e programe **10 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Introduza a massa no copo e programe **8 Min., Temp.100º, Vel. Colher Inversa**. Coe a água com a ajuda do cesto e coloque a massa no prato de servir. Reserve quente.

. Coloque no copo o azeite e aqueça **3 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Junte o manjericão e programe **1 Min., Temp. 70º, Vel. 2**. Triture **15 Seg., Vel. 9**.

. Introduza a cebola no copo, pique **5 Seg., Vel. 5** e refogue **3 Min., Temp. 100º, Vel. 1**. Adicione a polpa de tomate e programe **10 Min., Temp. 100º, Vel. Colher**.

. Junte o atum e sal a gosto e programe **5 Min., Temp. 100º, Vel. 1 Inversa**.

. Adicione as natas e envolva **3 Min., Temp. 100º, Vel.1 Inversa**.

. Envolva este molho no penne e sirva quente ou frio.

Dica

Experimente utilizar natas de soja. Obterá um excelente resultado e uma receita muito mais *light*.

43 Min.





Margarida Mineiro

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby é revolucionária"

08. Espadarte ao vapor com nuvem de alho francês

INGREDIENTES

20 gr. azeite

2 alhos franceses (parte verde)

500 gr. água

2 postas de espadarte congelado

Legumes variados: courgettes, couves de Bruxelas ou feijão verde

Flor de sal e pimenta q.b.

Vinagre e aneto q.b.

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o azeite e o alho francês e pique **3 Seg.**, **Vel. 5**. Programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**. Retire e reserve.

. Sem lavar o copo, deite a água e programe **7 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.1**.

. Coloque na Varoma os legumes e no tabuleiro o peixe temperado com umas gotas de vinagre, flor de sal, pimenta e aneto. Disponha uma camada da mistura de alho francês sobre o peixe.

. Coloque a Varoma sobre o copo e programe **20 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 3**.

Dica

Se desejar cobrir o peixe com molho, triture o caldo do copo rectificando os temperos.

32 Min.





Ana Fleming

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é a revolução do Séc. XXI"

09. Bacalhau à Abade Priscos

INGREDIENTES

2 cebolas
3 dentes de alho
100 gr. azeite
70 gr. polpa de tomate
400 gr. bacalhau desfiado
1 folha de louro
Sal e piripiri q.b.
1 l leite
120 gr. farinha
50 gr. manteiga

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola e o alho e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o azeite e a polpa de tomate e programe **7 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. 1**.

. Junte o bacalhau, a folha de louro, o sal e o piripiri e programe **3 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. Colher Inversa**. Retire e reserve.

. Coloque no copo o leite, a farinha e a manteiga e programe **9 Min.**, **Temp. 90°**, **Vel. 3**.

. Com a ajuda da espátula, envolva o bacalhau e a salsa picada, deite num pirex e leve ao forno a gratinar.

Dica

O bacalhau deve estar bem demolhado e pode desfiá-lo na Bimby durante alguns segundos na **Vel. 5**.

23 Min.





Marta Geraldes Barba

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

"Para mim, a Bimby é económica"

10. Peixe com molho encarnado

INGREDIENTES

1 cebola
1 cenoura
1 dente de alho
3 tomates frescos
100 gr. vinho branco
100 gr. azeite
100 gr. água
Sal e pimenta q.b.
1 folha de louro
1 kg medalhões de pescada

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola, a cenoura o alho e o tomate e pique **5 Seg.**,**Vel. 5**. Adicione os restantes ingredientes, excepto o peixe e tempere com sal e pimenta.

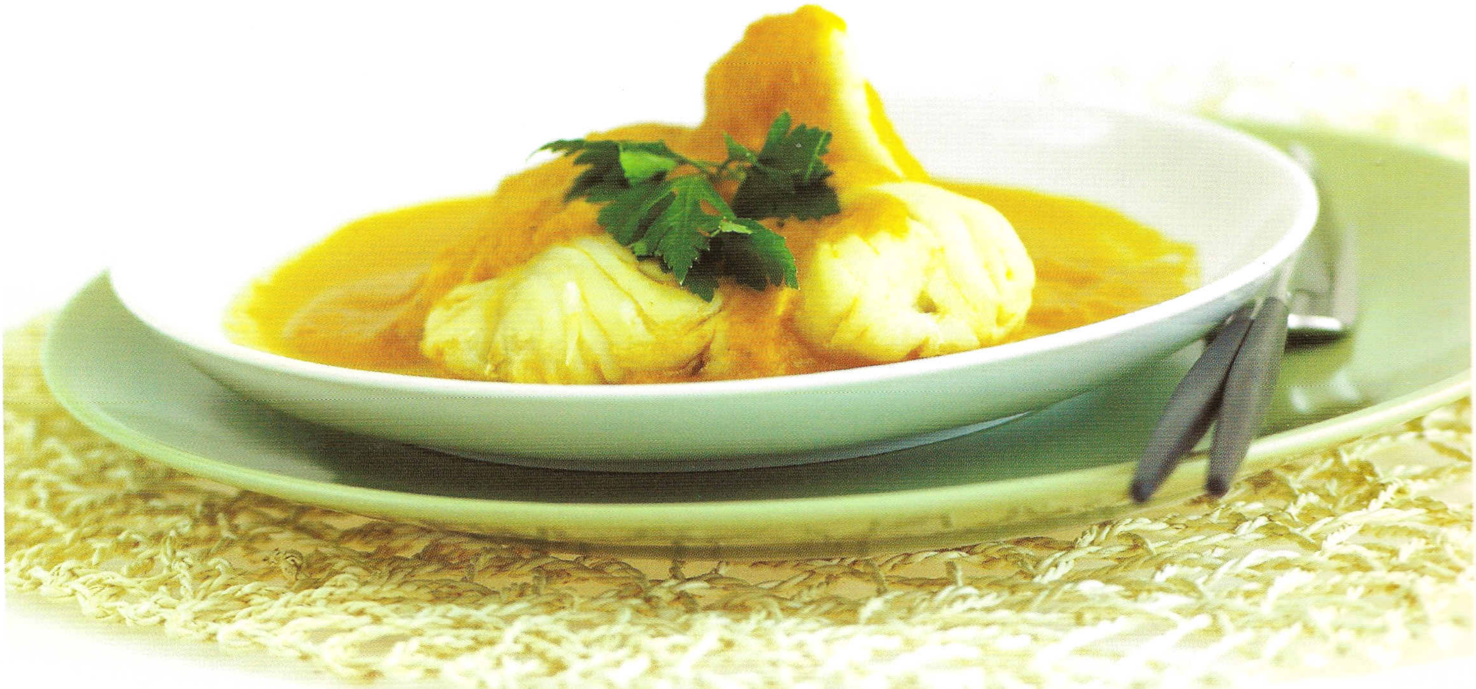
. Coloque o peixe, previamente descongelado e temperado com sal na Varoma. Coloque-a sobre o copo e programe **30 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Disponha o peixe no prato de servir. Retire a folha de louro do copo e triture **20 Seg.**, **Vel. 9**. Cubra o peixe com o molho e sirva quente, acompanhado de arroz branco ou batata cozida.

Dica

Pode preparar esta receita com qualquer tipo de peixe.

31 Min.





Ana Girão

AGENTE,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é fantástica"

11. Xarém de conquilhas

INGREDIENTES

50 gr. chouriço
50 gr. toucinho
25 gr. azeite
25 gr. banha
300 gr. farinha de milho
2 l água
1 caldo de carne
Sal q.b.
500 gr. conquilhas

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o chouriço e o toucinho, cortados em pedaços, o azeite e a banha e programe **7 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 2**. Retire o chouriço e o toucinho e reserve.

. Dissolva a farinha de milho num litro de água fria e junte à gordura que ficou no copo. Programe **20 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 4** e vá adicionando o outro litro de água, pelo bocal da tampa. Tempere com sal e o caldo de carne.

. Coloque as conquilhas na Varoma e coloque esta sobre o copo. Programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 3**.

. Coloque numa terrina as conquilhas, o chouriço e o toucinho e envolva com o xarém.

Dica
Pode substituir as conquilhas por amêijoas.

37 Min.





Jovanka Gomes

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é a minha alma gémea"

12. Bacalhau na abóbora

INGREDIENTES

1 abóbora menina c/ 3 kg.
(20 cm. diâmetro)
800 gr. água
3 dentes de alho
50 gr. azeite
8 camarões grandes
400 gr. tomate pelado
75 gr. pimento verde
75 gr. pimento encarnado
1 cebola
20 gr. coentros
250 gr. queijo Quark
200 gr. leite de coco
400 gr. bacalhau desfiado
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Lave a abóbora e corte uma tampa na parte superior. Coloque-a com a abertura para baixo na Varoma e cubra com folha de alumínio (não coloque a tampa da Varoma).

. Deite a água no copo, coloque a Varoma em cima e programe **25 Min., Temp. Varoma, Vel.3**.

. Retire parte da polpa da abóbora, de modo a que fique com cerca de 4 cm. de espessura. Reserve.

. Coloque no copo seco o alho e pique **6 Seg., Vel. 5**. Adicione o azeite e refogue **5 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Junte o camarão com casca e programe **5 Min., Temp. 100º, Vel. Colher Inversa**. Retire os camarões e reserve.

. Coloque no copo o tomate, os pimentos, a cebola e os coentros e pique **15 Seg., Vel. 7**. Programe **7 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Junte o queijo, o leite de coco, o bacalhau, a polpa da abóbora reservada, o sal e a pimenta e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel. 1 Inversa**.

. Rectifique os temperos, coloque na abóbora e enfeite com os camarões.

. Sirva com arroz branco.

Dica

Se quiser enriquecer este prato adicione miolo de camarão cozido.

70 Min.





Filipa Mollet

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é liberdade"

13. Lulas recheadas

INGREDIENTES
1 kg. lulas médias, limpas

P/ RECHEIO
Salsa q.b.
1 cebola
1 dente de alho
1 cenoura
50 gr. chouriço ou bacon
50 gr. polpa de tomate
Sal e pimenta q.b.

P/ MOLHO
2 dentes de alho
1 cebola
400 gr. de tomate pelado
50 gr. azeite
1 folha de louro
Sal, piripiri e pimenta q.b.
150 gr. vinho branco

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Coloque a salsa no copo e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Reserve.

. Sem lavar o copo, introduza a cebola, o alho e a cenoura e pique **10 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o chouriço e os tentáculos das lulas e dê **4-5 golpes de Turbo**.

. Adicione a polpa de tomate e os temperos e misture **30 Seg.**, **Vel. 3**. Com este preparado, recheie as lulas e feche com um palito.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Coloque no copo o alho, a cebola e o tomate e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o azeite, a folha de louro, o sal, o piripiri e a pimenta e programe **10 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**.

. Retire a folha de louro e junte o vinho branco. Coloque no copo o cesto com as lulas e programe **35 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 4**.

. Polvilhe com salsa picada e sirva com arroz branco ou puré de batata.

Dica
Acompanhe com um bom vinho branco bem fresco.

46 Min.





Sofia Reffóios

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

"Para mim, a Bimby é vida nova"

14. Pudim de salmão fingido

INGREDIENTES

300 gr. maionese
60 gr. ketchup
3 cebolas
5 dentes de alho
1 kg tomate fresco maduro
50 gr. azeite
80 gr. farinha
20 gr. mostarda
1 kg filetes de pescada
6 ovos

PREPARAÇÃO

. Prepare a maionese seguindo os passos do livro Bimby base - pág. 20. Junte 40 gr. de Ketchup e misture **5 Seg.**, **Vel. 5**. Reserve no frigorífico.

. Coloque no copo a cebola e o alho e pique **6 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o tomate com casca e triture **30 Seg.**, **Vel. 7**. Junte o azeite e refogue **8 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel.1**.

. Junte a farinha, a mostarda, 20 gr. de ketchup e a pescada (descongelada) e triture **10 Seg.**, **Vel. 7**. Programe **10 Min.**, **Temp.100º**, **Vel. 2 ½**.

. Com a Bimby em funcionamento na **Vel. 3**, vá incorporando pelo bocal da tampa os ovos previamente batidos.

. Coloque o preparado numa forma de bolo inglês untada e leve ao forno durante cerca de 45 minutos a 180º.

. Desenforme e cubra com a maionese reservada.

Dica

Enfeite com alface e camarão. No inverno pode substituir a maionese por molho de tomate (ver livro Bimby base – pág.18).

20 Min.





Isabel Vilaça

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é um mundo de oportunidades"

15. Lulas em vinho tinto

INGREDIENTES

8 dentes de alho

60 gr. azeite

1 kg lulas limpas

150 gr. vinho tinto

1 c. chá massa de pimentão

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo os alhos e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e as lulas cortadas às rodelas e programe **20 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Adicione o vinho tinto e a massa de pimentão e programe **30 Min.**,**Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Sirva com arroz branco.

Dica

Se o molho ficar muito líquido, programe mais alguns minutos, na mesma velocidade e temperatura, e substitua o copo medida pelo cesto.

50 Min.





Leonor Lila

AGENTE,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é fenomenal"

16. Camarão dourado

INGREDIENTES P/ PURÉ
1300 gr. batata
400 gr. leite
50 gr. manteiga
Sal e noz moscada q.b.

INGREDIENTES P/ MAIONESE
500 gr. óleo
2 ovos
2 c. sopa mostarda
2 c. sopa vinagre
Sal q.b.

INGREDIENTES P/ MISTURA DE CAMARÃO
40 gr. azeite
1 cebola
4 dentes de alho
100 gr. bacon
2 c. sopa molho de soja
½ pacote sopa de camarão
850 gr. camarão
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

. Com os ingredientes indicados, prepare o puré e a maionese, seguindo as instruções do livro Bimby base – pág. 42 e 20. Reserve.

. Enquanto prepara o puré, descasque os camarões. Reserve.

. Coloque no copo o azeite e programe **3 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 2**. Adicione a cebola, os alhos e o bacon e pique **5 Seg.**, **Vel. 5.** Programe **10 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**.

. Junte o molho de soja, o sal, o camarão descascado e a sopa, previamente desfeita num pouco de água. Programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**. Rectifique os temperos.

. Coloque num pirex uma camada de puré, seguida de outra da mistura de camarão e repita este processo, terminando com uma camada de camarão. Reserve um pouco de puré para a decoração do prato.

. Cubra com maionese e com a ajuda de um saco de pasteleiro, decore a gosto, à volta do pirex. Leve ao forno a gratinar, até ficar dourado.

Dica
Pode acompanhar com uma salada verde.

50 Min.



"Uma das grandes revelações da vida, uma das suas grandes surpresas, é descobrirmos que podemos fazer o que tínhamos medo de não sermos capazes de fazer."

Henry Ford

17.30. carnes



Margarida Freire d'Andrade

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é o máximo"

17. Migas de perdiz

INGREDIENTES

2 perdizes
1 fatia de toucinho
2 cebolas
1 cravinho
2 dentes de alho
50 gr. azeite
1 folha de louro
1 ramo de salsa
100 gr. polpa de tomate
200 gr. vinho branco
Sal e pimenta q.b.
500 gr. pão alentejano

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo as perdizes, o toucinho, 1 cebola, o cravinho, o sal e a água até perfazer 2 litros (verifique a graduação no copo) e programe **50 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher**. Retire as perdizes e reserve o caldo.

. Pese 1 litro do caldo e coloque o pão em fatias finas de molho num recipiente.

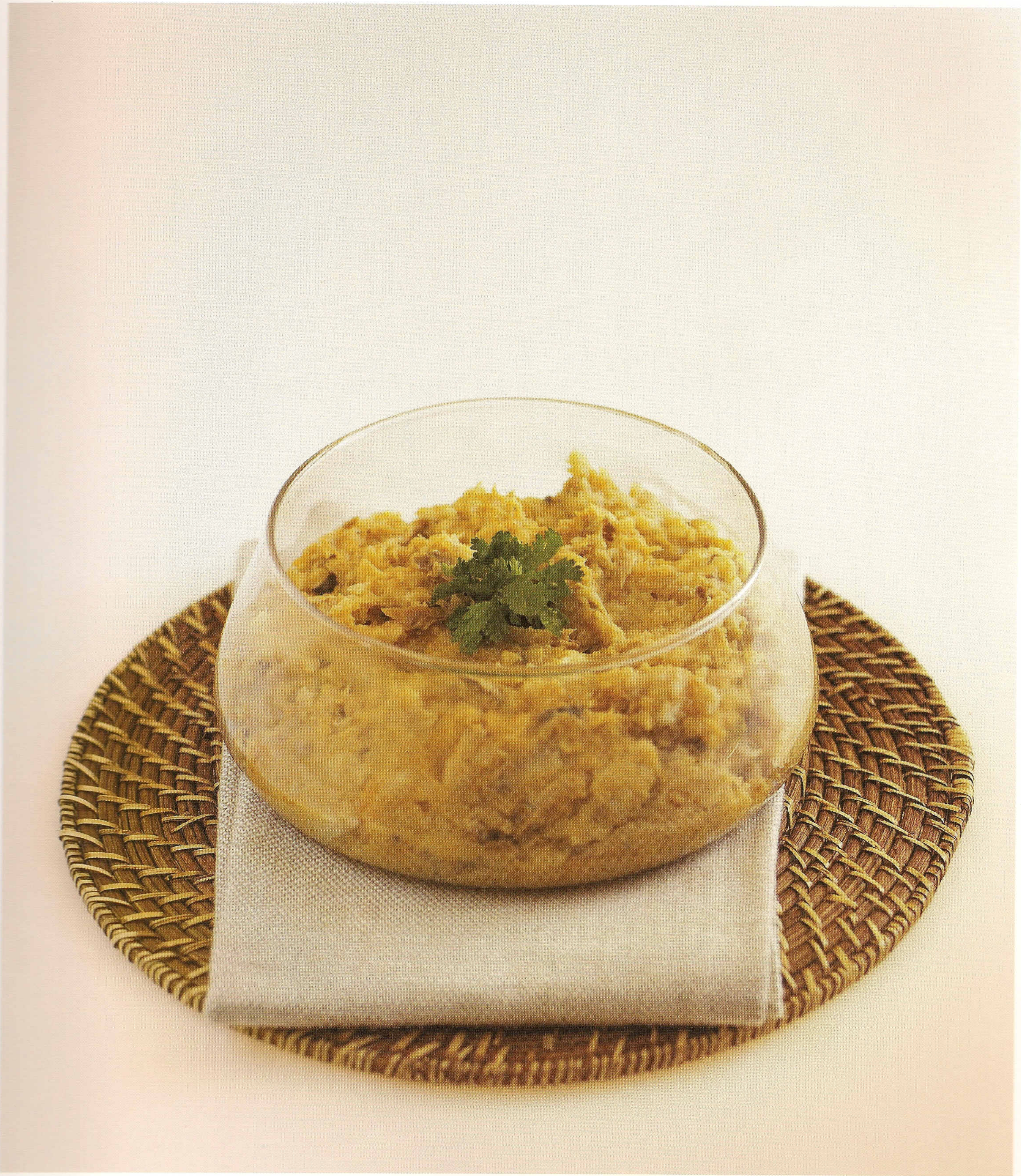
. Coloque a outra cebola e o alho no copo e programe **5 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite, as perdizes, a folha de louro, a pimenta, a salsa, a polpa de tomate, o vinho e o sal e programe **30 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Se se necessário, deixe estufar mais tempo (depende das perdizes).

. Desfie as perdizes e reserve com o molho.

. Sem lavar o copo, introduza o pão e o caldo reservados e programe **7 Min.**,**Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Junte as perdizes desfiadas e o molho e programe mais **3 Min.** à mesma temperatura e velocidade.

Dica
Acompanhe com um bom vinho tinto.

90 Min.





Alda Alves do Rio

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é mágica"

18. Rins estufados

INGREDIENTES

6 rins de vitela ou porco

Sumo de limão e vinagre q.b.

5 dentes de alho

1 folha de louro

1 cebola

60 gr. azeite

2 c. sopa Brandy ou Whisky

Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Limpe os rins e lave-os com sumo de limão e vinagre. Coloque-os a marinar com o alho esmagado, a folha de louro e sumo de limão.

. Introduza a cebola no copo e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o azeite e refogue **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Junte os rins cortados em pedaços, o Brandy, o sal e a pimenta e programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Sirva com arroz branco..

Dica

A lavagem dos rins e o tempo de marinar – nunca inferior a 2 horas – são determinantes para o sucesso desta receita.

15 Min.





José Marcelo Pinheiro

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é um sonho"

19. Francesinha

INGREDIENTES P/ O MOLHO P/ 6/8 FRANCESINHAS
2 cebolas
2 dentes de alho
50 gr. azeite
Salsa q.b.
1 folha de louro
1 malagueta
2 caldos de carne ou galinha
250 gr. polpa de tomate
20 gr. molho inglês
150 gr. carne (bife, presunto, fiambre...)
330 gr. cerveja
150 gr. vinho branco
50 gr. Brandy, Rum ou Whisky
30 gr. maizena
100 gr. água

INGREDIENTES PARA CADA FRANCESINHA
2 fatias pão de forma
1 bife
1 fatia de fiambre
1 fatia de salame
1 salsicha fresca
2 linguiças
1 fatia de queijo

PREPARAÇÃO DO MOLHO

· Coloque no copo a cebola, o alho e o azeite e pique **6 Seg.**, **Vel. 3 ½**. Programe **7 Min.**, **Temp.100º**, **Vel.1**.

· Adicione os restantes ingredientes, excepto a maizena e a água e programe **20 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**. Junte a maizena, dissolvida na água e programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**.

· Retire a folha de louro e a salsa e triture **1 Min.**, **Vel. 9**.

PREPARAÇÃO DA FRANCESINHA

· Sobre uma fatia de pão, coloque o bife (previamente temperado com sal e pimenta), o fiambre, o salame, a salsicha e a linguiça e leve ao grill do forno.

· Coloque a outra fatia de pão e deixe tostar. Cubra com o queijo e leve a gratinar. Retire e guarneça com o molho.

Dica

Acompanhe com batatas fritas às rodelas e... uma boa cerveja.

33 Min.





Carla Coutinho

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DO PARQUE DAS NAÇÕES

"Para mim, a Bimby é fabulosa"

20. Moamba de galinha

INGREDIENTES P/ MOAMBA

2 cebolas

3 dentes de alho

250 gr. tomate pelado

1 lata grande de moamba

1 frango cortado em pedaços pequenos

Sal q.b.

200 gr. quiabos

INGREDIENTES P/ FUNGE

300 gr. farinha de mandioca (fubá)

600 gr. água

PREPARAÇÃO DA MOAMBA

. Coloque as cebolas e os alhos no copo e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**.

. Adicione o tomate e a moamba, envolva com a espátula e programe **7 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Junte os pedaços de frango, o sal e programe **15 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Adicione os quiabos, rectifique o sal e programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**. Se verificar que ao ferver salpica, retire o copo medida e coloque o cesto.

PREPARAÇÃO DO FUNGE

. Coloque a água no copo e programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**. Deite a farinha de uma só vez e programe **30 Seg.**, **Vel. 6**.

. Acompanhe a moamba com o funge.

Dica

Utilize farinha de mandioca angolana, que encontra à venda no mercado tradicional ou em lojas de produtos africanos.

32 Min.





Fernanda Macedo Santos

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby é indispensável"

21. Bifinhos chineses

INGREDIENTES

1 kg bifes de porco
1 pimento encarnado
1 pimento verde
1 alho francês
50 gr. banha
20 gr. azeite
300 gr. rebentos de soja
1 caldo de carne
1 c.sopa maizena
70 gr. água
70 gr. molho de soja
Sal e pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

. Corte os bifes em quadrados pequenos. Tempere com sal e pimenta e reserve.

. Coloque no copo os pimentos e o alho francês e pique **3 Seg.,Vel.5**.

. Adicione a banha, o azeite e os rebentos de soja e programe e programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Dilua o caldo e a maizena na água e incorpore esta mistura e o molho de soja no copo. Programe **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Adicione os bifes, rectifique os temperos e programe **15 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

Dica

Pode substituir a carne de porco por gambas, perú ou frango.

30 Min.





Graça Pardalejo

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é um milagre"

22. Feijoada de leitão

INGREDIENTES P/ MOLHO

4 dentes de alho
50 gr. azeite
50 gr. banha
150 gr. espumante
Sal q.b.
Pimenta branca e pimenta preta q.b.

INGREDIENTES P/ FEIJOADA

1 cebola
2 dentes de alho
50 gr. azeite
400 gr. leitão assado
100 gr. vinho branco
2 latas grandes de feijão manteiga
1 folha de louro

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Prepare o molho, colocando todos os ingredientes no copo e triture **20 Seg.**, **Vel. 9**. Reserve.

PREPARAÇÃO DA FEIJOADA

. Coloque a cebola e o alho no copo e pique **8 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e programe **7 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 2**.

. Adicione o leitão, cortado em pedaços e o vinho e programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Junte o molho, o feijão e a folha de louro e programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Sirva com arroz branco.

Dica

Pode preparar este prato aproveitando a cabeça do leitão.

18 Min.





Isabel Lucas

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby... melhor é impossível"

23. Rolo de carne com molho agridoce

INGREDIENTES P/ ROLO

75 gr. pão

½ maçã reineta

1 cebola

1 ovo

25 gr. molho de soja

Sal e pimenta q.b.

500 gr. carne porco picada

INGREDIENTES P/ MOLHO

50 gr. vinagre

30 gr. vinho branco

15 gr. polpa de tomate

45 gr. chutney

15 gr. molho inglês

15 gr. mostarda

10 gr. açúcar amarelo

1 dente de alho

PREPARAÇÃO DO ROLO

. Coloque o pão no copo e triture **15 Seg., Vel. 9**. Reserve.

. Introduza a maçã e a cebola no copo e pique **5 Seg., Vel. 5**. Adicione o ovo, o molho de soja, o sal e a pimenta e programe **5 Seg., Vel. 6**.

. Junte a carne picada e o pão e misture **30 Seg., Vel. 6**.

. Molde um rolo e coloque numa forma de bolo inglês untada com manteiga.

. Leve ao forno a 200º, cerca de 50 minutos.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Coloque todos os ingredientes no copo e programe **5 Min., Temp. 90º, Vel. 4**.

. Retire o rolo do forno, coloque numa travessa e cubra com o molho.

Dica

Para enrolar sugerimos que coloque a carne num saco de plástico e molde o rolo sem sujar as mãos e a bancada. Para retirar o rolo corte o saco com uma tesoura.

6 Min.





Gabriela Ferreira

LIDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é completa"

24. Arroz de cabidela

INGREDIENTES

1 cebola
2 dentes de alho
50 gr. azeite
1 kg frango
1 chouriço
30 gr. folhas de salsa
1 folha de louro
Sal e pimenta q. b.
300 gr. arroz
900 gr. água
30 gr. vinagre
100 gr. sangue de frango (disponível no talho)

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo a cebola e o alho e pique **8 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e programe **7 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**.

. Adicione o frango partido em pedaços pequenos, o chouriço, metade da salsa, a folha de louro, o sal e a pimenta e programe **25 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Retire o frango e o chouriço, cortando-o às rodelas e coloque no prato de servir.

. Adicione a água e o arroz e rectifique os temperos. Programe **13 Min.**, **Temp.100º**, **Vel. Colher Inversa**. Junte o sangue, previamente coado e misturado com o vinagre e programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Envolva o arroz com o frango e o chouriço e enfeite com a salsa restante.

Dica

Lembre-se que a operação de coar o sangue, através de um passador de rede, é fundamental para este não talhar.

50 Min.





Conceição Geraldes Barba

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

"Para mim, a Bimby é insubstituível"

25. Coelho com couve lombarda

INGREDIENTES

1 coelho partido em pedaços
500 gr. vinho branco ou tinto
Sal q.b.
4 dentes de alho
1 ramo de coentros
1 couve lombarda
1 cebola
50 gr. azeite

PREPARAÇÃO

· Coloque o coelho a marinar no vinho com o sal, 2 dentes de alho e metade do ramo de coentros , pelo menos 1 hora. Se o fizer de véspera fica ainda mais saboroso.

· Separe as folhas da couve e escalde-as em água a ferver, para as tornar maleáveis. Reserve.

· Escorra o coelho da marinada, reservando o líquido. Coloque o coelho na Varoma, cubra com as folhas da couve bem abertas e temperadas com sal. Reserve.

· Coloque no copo a cebola, o alho restante e os coentros (reservando alguns para decoração do prato) e pique **4 Seg.**, **Vel. 4**. Junte o azeite e refogue **8 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**. Adicione o líquido da marinada, feche o copo e coloque a Varoma em cima. Programe **60 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 2**.

· Retire o coelho e a couve da Varoma e coloque num prato de servir. Triture o molho, programando **30 Seg.**, **Vel. 7**. Rectifique os temperos.

· Cubra o coelho com o molho e decore com os coentros reservados. Acompanhe com puré de batata (ver livro Bimby base – pág. 42).

Dica

Pode substituir o coelho por perdiz. Neste caso utilize três a quatro aves.

69 Min.





Odete Caçador

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE SANTARÉM

"Para mim, a Bimby é qualidade de vida"

26. Empada de perdiz

INGREDIENTES P/ RECHEIO
60 gr. azeite
60 gr. margarina
1 cebola
2 dentes de alho
3 pés de salsa
1 perdiz
Sal q.b.
Pimenta moída no momento
350 gr. cogumelos frescos laminados
1 alho francês
5 gr. molho inglês
50 gr. vinho do Porto
70 gr. bacon sem pele
70 gr. presunto
70 gr. linguiça sem pele
200 gr. natas

INGREDIENTES P/ MASSA
100 gr. manteiga
200 gr. leite
2 ovos
Sal q. b.
600 gr. farinha
1 gema de ovo dissolvida em leite

PREPARAÇÃO DO MOLHO

· Coloque no copo o azeite e a margarina e programe **7 Min., Temp. 100º, Vel. 1**.

· Junte a cebola, os dentes de alho e a salsa e pique **5 Seg., Vel. 5**. Programe **5 Min., Temp. 100º, Vel. 1**.

· Corte a perdiz ao meio e tempere com sal e pimenta. Coloque-a no copo, e programe **60 Min., Temp. 100º, Vel. Colher Inversa**.

· Pelo bocal da tampa, vá adicionando pela ordem indicada os cogumelos, o alho francês em rodelas finas, molho inglês, vinho do Porto, bacon, linguiça e o presunto em pedaços pequenos.

· Verifique se a perdiz está cozinhada. Se não estiver programe mais alguns minutos. Retire-a e incorpore as natas ao caldo do copo. Programe **7 Min., Temp. 100º, Vel. Colher Inversa**.

· Rectifique os temperos e reserve o caldo com a perdiz já desfiada e limpa de ossos e peles.

PREPARAÇÃO DA MASSA

· Sem lavar o copo, coloque a manteiga e o leite e programe **5 Min. Temp. 37º, Vel. 1**.

· Adicione o sal e os ovos e programe **10 Seg., Vel. 5**. Junte a farinha e programe **3 Min., Vel. Espiga**.

· Se verificar que a massa se pega aos dedos, adicione um pouco de farinha e programe mais **1 Min., Vel. Espiga**.

· Com um rolo, estenda a massa o mais fina possível e forre a forma. Coloque o recheio e cubra com uma camada de massa. Decore, pincele com a gema e leve ao forno a 200º cerca de 30 minutos.

Dica
Pode substituir a perdiz por faisão.

1H 28Min.





Teresa Reis

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é salvadora"

27 Tortelini de frango com molho de cogumelos

MASSA

400 gr. farinha
2 c. sopa azeite
4 ovos
sal q.b.

INGREDIENTES P/ RECHEIO

100 gr. queijo parmesão
225 gr. peito de frango
75 gr. bacon fatiado
50 gr. fiambre
Sal q. b.
50 gr. manteiga
1 ovo

INGREDIENTES P/ MOLHO

3 dentes de alho
15 gr. manteiga
250 gr. de cogumelos
Sal q. b.
400 gr. natas

PREPARAÇÃO DA MASSA

. Coloque no copo todos os ingredientes e bata **15 Seg.**, **Vel. 6**. Programe **2 Min.**, **Vel. Espiga**. Retire e deixe repousar enquanto prepara o recheio.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Rale o queijo parmesão programando **8 Seg.**, **Vel. 7**. Reserve.

. Coloque no copo o frango em pedaços, o bacon, o fiambre e o sal e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione a manteiga e refogue **15 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Adicione 25 gr. do queijo ralado, o ovo e triture **10 Seg.**, **Vel. 8**. Reserve.

PREPARAÇÃO DO MOLHO

. Sem lavar o copo, coloque o alho e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione a manteiga, os cogumelos e o sal e refogue **7 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**.

. Incorpore as natas e o queijo ralado restante e programe **5 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel. 1**.

. Estenda a massa muito fina e corte círculos de 5 cm de diâmetro. Disponha o recheio no centro, dobre a massa ao meio e pressione as pontas para dentro.

. Coloque no copo 1,5 l de água com um pouco de sal e programe **10 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 1**. Introduza metade dos tortellini no copo e programe **10 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher**. Repita a operação com os tortellini restantes.

. Escorra, disponha num pirex e cubra com o molho.

Dica

Pode utilizar o recheio e o molho com qualquer outro tipo de massa.

56 Min.





Isabel Linhares de Andrade

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby é excepcional"

28. Frango de fricassé

INGREDIENTES

2 cebolas

50 gr. azeite

1 kg peito frango

100 gr. água

4 gemas de ovo

Sumo de 1 limão

PREPARAÇÃO

. Coloque as cebolas no copo e pique **6 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e programe **7 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. 1**.

. Adicione o frango partido em pedaços pequenos e programe **8 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. Colher Inversa**. Junte a água e programe **10 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. Colher Inversa**.

. Verifique se o frango está cozido e tem molho suficiente, caso contrário adicione mais um pouco de água e programe mais uns minutos à mesma temperatura e velocidade.

. Numa taça, misture as gemas com o sumo de limão e incorpore um pouco do molho do frango. Programe **5 Min.**, **Temp. 90°**, **Vel. Colher Inversa** e, com a Bimby em funcionamento, vá adicionando a mistura .

. Coloque o frango numa travessa e polvilhe com salsa picada. Sirva com arroz branco.

Dica

Pode substituir o frango pela mesma quantidade de peixe, legumes ou camarão.

30 Min.





Sofia Mahomed

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é bimbástica"

29. Chamuças

INGREDIENTES P/ A MASSA
500 gr farinha tipo 55 ou 65
35 gr óleo vegetal
250 gr água quente
Sal q.b.

INGREDIENTES P/ O RECHEIO
50 gr. azeite
300 gr. cebola
2 dentes de alho
1 cenoura
2 tomates maduros (150 gr.)
20 gr. coentros frescos picados
½ c. café de Tempra
½ c. café de cominhos
¼ c. café de açafrão
¼ c. café de canela em pó
¼ c. café de pimenta moída no momento
1 caldo de carne
Sal q.b.
350 gr. carne picada
Piripiri fresco q.b.

PREPARAÇÃO DA MASSA

· Coloque no copo todos os ingredientes e programe **1 Min. 30 Seg.**, **Vel. Espiga**.

· Retire e forme bolas com cerca de 4 cm de diâmetro. Com a ajuda de um rolo de massa, estenda até obter discos com cerca de 12 cm de diâmetro, pincelando toda a superfície com óleo.

· Empilhe-os em grupos de 5, polvilhando o de cima com farinha. Estenda cada pilha de discos de forma a que a massa fique o mais fina possível.

· Corte tiras de aproximadamente 8 x 25 cm e passe-as dos dois lados numa frigideira anti-aderente em lume brando. Vá descolando as tiras de forma a separar novamente as 5. Repita o processo para os 5 grupos.

· Coloque-as sobre um pano molhado e reserve. Todo este processo é muito importante, já que assim as chamuças, ao serem fritas, não vão absorver a gordura.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

· Coloque no copo o azeite e programe **3 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**. Junte metade da cebola, a cenoura e o alho e pique **4 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o tomate e pique **5 Seg.**, **Vel. 5**. Programe **7 Min. Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

· Junte os temperos, excepto o piripiri e programe **5 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**. Adicione a carne picada e programe **10 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

· Retire o recheio do copo, deite numa travessa e adicione a cebola restante, cortada em meias-luas muito finas, os coentros e o piripiri picados.

· Dobre a ponta de cada tira de massa em forma de triângulo, disponha pequenas quantidades de recheio em cada uma e dobre em forma de chamuça. Aperte bem as extremidades, colando com uma mistura de água e farinha. Este passo é muito importante para que o recheio não saia ao fritar as chamuças.

· Frite as chamuças em óleo previamente aquecido, em lume brando.

Dica

Pode substituir os temperos do recheio por uma mistura à venda em lojas de produtos indianos, denominada Garam Masala.

27 Min.





Gabriela Lopes

FORMADORA,
SEDE

"Para mim, a Bimby é mudança"

30. Frango exótico

INGREDIENTES

70 gr. azeite
3 dentes de alho
1 cebola
1 pedaço de 3 cm de gengibre descascado
800 gr. peito frango
2 folhas de louro
1 pau de canela
50 gr. molho de soja
Sal q.b.
200 gr. leite de coco
300 gr. ananás fresco

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o azeite, o alho, a cebola e o gengibre e pique **10 Seg.**, **Vel. 5**. Programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher**.

. Adicione o frango em pedaços, as folhas de louro, o pau de canela, o molho de soja e o sal e programe **10 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

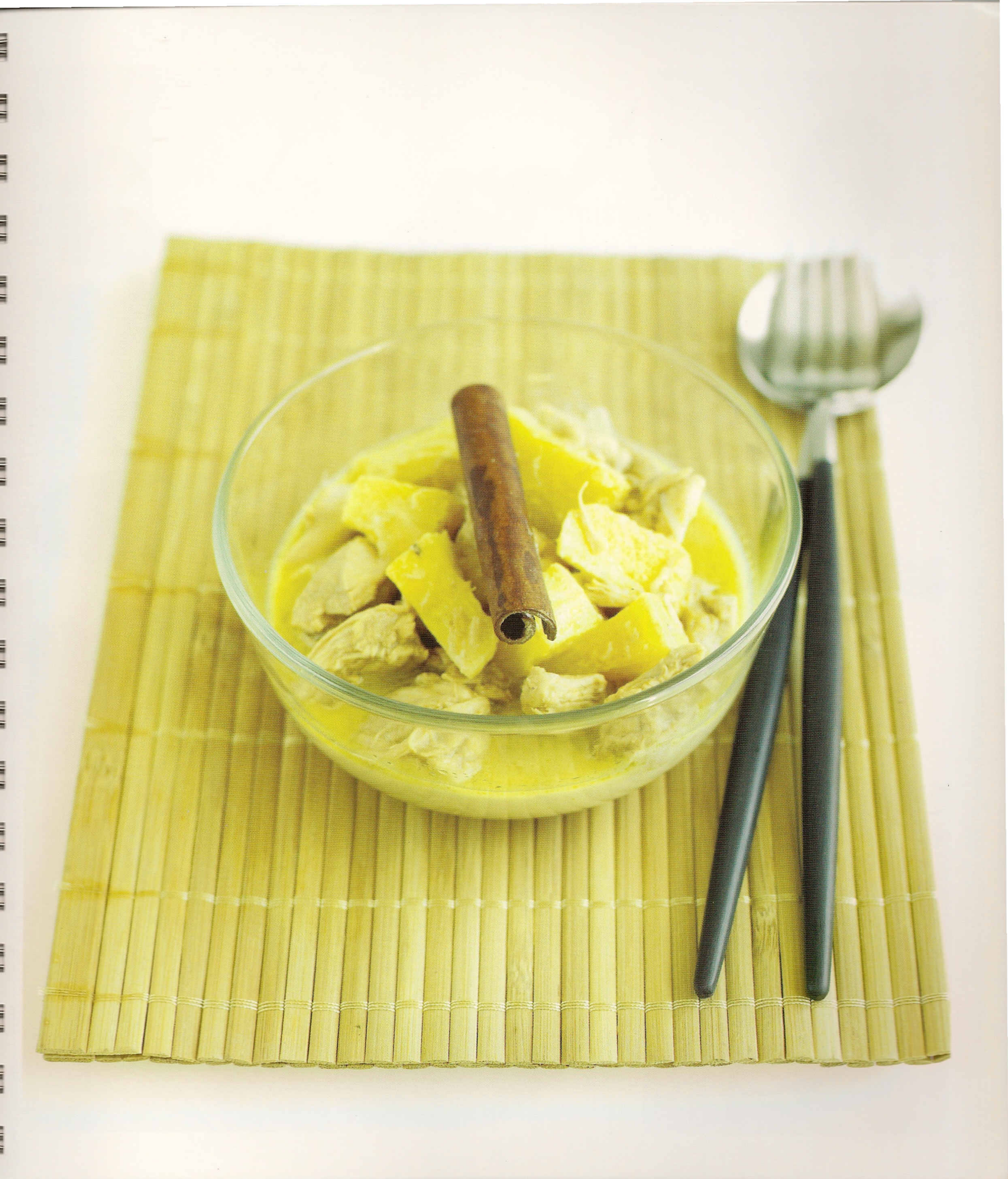
. Junte o leite de coco e programe **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Adicione o ananás em pedaços e programe **2 Min.**, **Temp.100º**, **Vel. Colher**.

. Acompanhe com arroz branco.

Dica

É importante que o ananás esteja muito bem escorrido, caso contrário o molho poderá ficar muito líquido.

27 Min.



"Os pessimistas vêem dificuldades em todas as oportunidades; os optimistas vêem oportunidades em todas as dificuldades."

Winston Churchill

31.34.

legumes



Ana Jonet

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é um espectáculo"

31. Risotto de legumes

INGREDIENTES

50 gr. queijo parmesão
1 cebola média
2 dentes de alho
40 gr. azeite
150 gr. mistura de legumes (cenoura, alho francês, nabo e aipo)
150 gr. cogumelos laminados frescos
100 gr. presunto ou bacon em tiras
900 gr. água
20 gr. vinho branco
300 gr. arroz arbório
1 caldo de galinha
50 gr. manteiga

PREPARAÇÃO

. Rale o queijo **15 Seg.**, **Vel. 9** e deite na travessa onde vai servir.

. Coloque no copo a cebola e os alhos e pique **4 Seg.**, **Vel. 5**. Junte o azeite e refogue **7 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Junte os legumes, os cogumelos e o bacon e programe **8 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Adicione a água, o vinho, o arroz e o caldo e programe **18 Min.**, à mesma temperatura e velocidade.

. Retire imediatamente e deite na travessa. Junte a manteiga e misture com um garfo.

Dica

Acompanhe com uma salada de rúcola temperada com azeite e vinagre balsâmico à qual pode juntar raspas de queijo parmesão.

33 Min.





Maria Lino

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é autonomia"

32. Risotto de maçã e limão

INGREDIENTES

100 gr. queijo parmesão
1 cebola média
2 dentes de alho
100 gr. manteiga
2 maçãs reinetas
Sumo de 1 limão
300 gr. arroz arbório
600 gr. água
300 gr. vinho branco
1 caldo de carne/frango

PREPARAÇÃO

. Rale o queijo **10 Seg.**, **Vel. 9** e deite na travessa onde vai servir.

. Coloque a cebola e o alho no copo e programe **5 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione a manteiga e refogue **5 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 2**.

. Junte a maçã e programe **3 Seg.**, **Vel. 4**. Adicione o sumo de limão e o arroz e programe **3 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**.

. Junte a água, o vinho e o caldo e programe **20 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher Inversa**. Sirva de imediato, polvilhado com queijo ralado na Bimby.

Dica

Este arroz é um óptimo acompanhamento de carne. Pode não colocar a maçã e servir com gambas fritas ou grelhadas.

28 Min.





Ana Cláudia Varela

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é satisfação"

33. Alho francês à Brás

INGREDIENTES

300 gr. tofu
1 dente de alho
1 c. sopa molho de soja
3 cebolas
650 gr. alho francês
800 gr. água
80 gr. azeite
1 ramo salsa picada
Sal e açafrão q.b.
350 gr. batata frita palha

PREPARAÇÃO

. Desfaça o tofu com as mãos e tempere com alho picado e molho de soja.

. Na Varoma, disponha a cebola e o alho francês às rodelas. Deite a água no copo, coloque a Varoma em cima e programe **22 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1**.

. Retire os legumes da Varoma e introduza-os no copo com o azeite. Refoque **7 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. 1**.

. Adicione o tofu, o sal, a salsa picada e o açafrão e programe **3 Min.**, **Temp. 100°**, **Vel. Colher Inversa**.

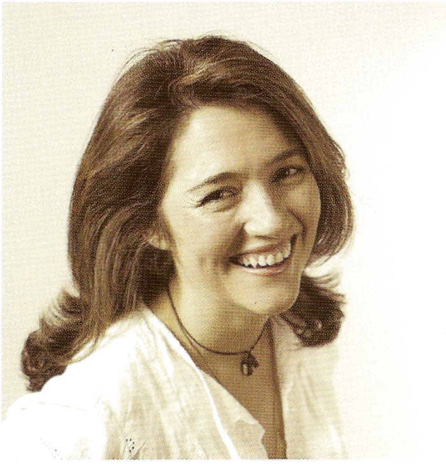
. Coloque numa travessa e misture com a batata frita palha.

Dica

Pode sustituir o tofu por 4 ovos batidos.

32 Min.





Laura Galhardo Simões

GESTORA DE MARKETING,
SEDE

"Para mim, a Bimby é fascinante"

34. Ratatouille

INGREDIENTES

50 gr. azeite
2 cebolas
2 dentes de alho
Salsa q.b.
1 pimento verde pequeno
1 pimento encarnado pequeno
1 folha de louro
1 beringela grande
1 courgette grande
3 tomates
Sal e pimenta q. b.
Orégãos q.b.

PREPARAÇÃO

. Corte todos os legumes em pedaços.

. Coloque no copo o azeite, as cebolas, os alhos e a salsa e programe **3 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Adicione os pimentos e o louro e programe **10 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa**.

. Junte os legumes restantes, o sal, a pimenta e os orégãos e programe **20 Min., Temp. Varoma, Vel. Colher Inversa**.

Dica

Sirva como acompanhamento de carne ou prato principal de legumes com arroz branco.

33 Min.

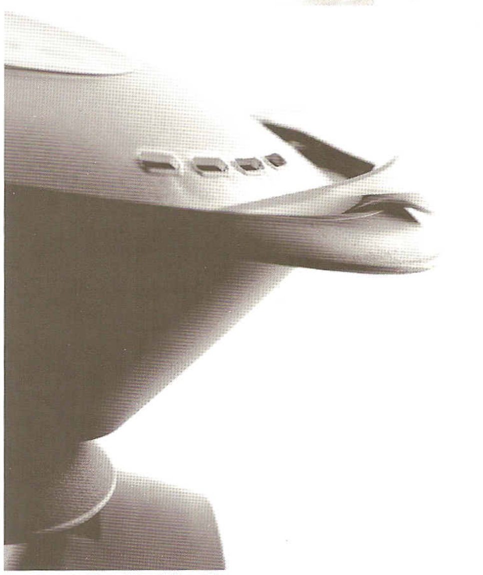








VORWERK
00:00




"Os sonhos equipam os frágeis para serem autores da sua história. Renovam as forças do ansioso, transformam os inseguros em seres humanos de raro valor. Os sonhos fazem os tímidos terem rompantes de ousadia e os derrotados serem construtores de oportunidades"

Augusto Cury

35.53. sobremesas



Susana Vale

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é rápida"

35. Delícia de morango

INGREDIENTES

200 gr. natas
200 gr. chocolate branco
30 gr. leite
250 gr. cereais tipo Special K
400 gr. morangos frescos
30 gr. açúcar

PREPARAÇÃO

. Com as natas bem frias, prepare o chantilly seguindo a receita do livro Bimby base (pág. 110). Retire e reserve no frigorífico.

. Coloque no copo o chocolate partido em pedaços e dê uns golpes de Turbo. Adicione o leite e programe **5 Min., Temp. 37º, Vel. 4**, até obter uma massa homogénea.

. Coloque os cereais na taça onde vai servir e envolva o creme de chocolate com um garfo, cuidadosamente, para não os partir.

. Lave os morangos e coloque cerca de metade no copo. Adicione o açúcar e triture **2 Seg., Vel. 6**. Programe **5 Min., Temp. Varoma, Vel. 1**. Retire e reserve no frigorífico.

. Na hora de servir, deite sobre os cereais o creme de morango, de seguida o chantilly e enfeite com os restantes morangos laminados.

Dica
Esta sobremesa deve ser montada apenas no momento de servir.

11 Min.





Leonor Lucena

AGENTE,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é eficiência máxima"

36. Mimos de coco

NGREDIENTES

350 gr. coco ralado

300 gr. açúcar

4 ovos

PREPARAÇÃO

. Coloque todos os ingredientes no copo pela ordem indicada e programe **30 Seg.,Vel. 6**.

. Com a ajuda de um saco de pasteleiro, forme pequenas bolas, do tamanho de uma noz e leve ao forno pré-aquecido a 180º durante 15 min.

Dica

Pode substituir o coco por amêndoa ralada.

30 Seg.





Maria José Ogando

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby é o cérebro da cozinha"

37. Coquini

INGREDIENTES

50 gr. açúcar

2 ovos inteiros e uma gema

250 gr. manteiga

250 gr. chocolate p/ culinária

150 gr. café

300 gr. suspiros

(livro Bimby base – pág. 126)

PREPARAÇÃO

. Deite no copo o açúcar, os ovos e a manteiga e programe **4 Min.**, **Temp. 50°**, **Vel. 5**. Adicione o chocolate, espere que se funda, junte o café e misture **1 Min.**, **Vel. 4**.

. Incorpore os suspiros desfeitos com as mãos.

. Deite o preparado numa forma molhada e leve ao frigorífico de um dia para o outro. Desenforme e enfeite com raspas de chocolate.

Dica

Pode cobrir com chantilly (ver livro Bimby base – pág. 110), polvilhar com nozes ou raspas de chocolate.

5 Min.





Ana Lino

GESTORA DE ÁREA

"Para mim, a Bimby é única"

38. Gelado de figo

INGREDIENTES

250 gr. figos secos

750 gr. natas

50 gr. vinho do Porto (opcional)

12 gemas

300 gr. açúcar amarelo

PREPARAÇÃO

. Retire o pé aos figos e coloque-os de molho em água quente.

. Prepare o chantilly, seguindo os passos do livro Bimby base – pág. 110. Reserve no frigorífico.

. Retire a borboleta. Esprema os figos e coloque-os no copo. Adicione o vinho do Porto e triture **30 Seg.**, **Vel. 7**. Retire e reserve.

. Coloque a borboleta e introduza no copo as gemas e o açúcar. Programe **5 Min.**, **Temp. 70º**, **Vel. 3 ½**. Adicione os figos e misture **1 Min.**, **Vel. 3 ½**.

. Deixe arrefecer a mistura e envolva o chantilly **20 Seg.**, **Vel. 3 ½**. Coloque numa forma e leve ao congelador.

. Desenforme e sirva.

Dica

Sirva com natas quentes e nozes.

7 Min.







Maria do Rosário Pinto

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PORTO

"Para mim, a Bimby é sucesso"

39. Mexidos ricos

INGREDIENTES

15 gr. miolo de pão

60 gr. nozes

350 gr. açúcar

200 gr. água

6 gemas

PREPARAÇÃO

. Coloque o miolo de pão num recipiente com água morna.

. Pique as nozes **3 Seg.**, **Vel. 4** e reserve.

. Coloque no copo a água e o açúcar e programe **20 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. 1 ½**. Junte as nozes e programe **3 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Esprema o pão, junte à mistura do copo e programe **1 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Bata as gemas com um garfo e, com a Bimby em funcionamento na **Vel. 2**, deite em fio pelo bocal. Programe **1 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Coloque numa taça e se desejar, polvilhe com canela.

Dica

Juntamente com as nozes pode adicionar corintos ou sultanas.

25 Min.





Maria Margarida Santos

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE CARNAXIDE

"Para mim, a Bimby é tudo"

40. Bolo de ameixa

INGREDIENTES

50 gr. pão
200 gr. açúcar
3 ovos
200 gr. chocolate p/ culinária
125 gr. ameixas secas s/ caroço
150 gr. manteiga à temperatura ambiente
1 iogurte natural
50 gr. farinha
1 c. chá fermento p/ bolos

PREPARAÇÃO

. Rale o pão uns segundos na **Vel. 9** e reserve. Repita o processo para o açúcar e reserve.

. Coloque a borboleta no copo, introduza as claras e 50 gr. do açúcar em pó e programe **3 Min.**, **Vel. 3 ½**. Reserve e lave o copo.

. Retire a borboleta. Coloque no copo o chocolate em pedaços e as ameixas e pique **15 Seg.**, **Vel. 5**. Reserve.

. Coloque no copo o açúcar restante e a manteiga e programe **5 Min.**, **Vel. 6**. Junte as gemas e o iogurte e programe **2 Min.**, **Vel. 6**. Adicione o pão ralado, a farinha e o fermento e misture **10 Seg.**, **Vel. 5**.

. Envolva as claras em castelo **3 Seg.**, **Vel. 5**. Se necessário envolva também com a espátula.

. Deite metade da mistura numa forma de coroa untada e polvilhada com farinha, adicione o chocolate e as ameixas raladas e cubra com a mistura restante. Leve ao forno a 180º, cerca de 45 minutos.

Dica

Pode envolver o chocolate e a ameixa com a massa preparada, em vez de colocar em camadas.

11 Min.





Dina Rocha

GESTORA DE VENDAS,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é universal"

41. Tarte à frangipanne

INGREDIENTES

Ovos moles
150 gr. farinha
2 ovos
60 gr. leite
100 gr. açúcar
50 gr. óleo de girassol
1 c. chá de fermento
3 maçãs reineta grandes

PREPARAÇÃO

. Prepare os ovos moles, seguindo a receita do livro Bimby base – pág. 118 e reserve.

. Coloque no copo a farinha e os ovos e programe **10 Seg.**, **Vel. 4**.

. Adicione o leite, o açúcar, o óleo e o fermento e programe **20 Seg.**, **Vel. 4**.

. Coloque numa forma de tarte untada com manteiga e polvilhada com farinha.

. Descasque as maçãs, corte em fatias e introduza-as na massa. Leve ao forno a 130º, cerca de 10 a 12 minutos.

. Depois de cozida, cubra a tarte com os ovos moles.

Dica

Polvilhe com amêndoa torrada, previamente picada durante alguns segundos na sua Bimby.

23 Min.





Paula Martins

AGENTE,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é a 8.ª Maravilha"

42. Torta de Azeitão

INGREDIENTES

Ovos moles

10 ovos

200 gr. açúcar

35 gr. farinha

Canela q.b.

PREPARAÇÃO

. Prepare os ovos moles, seguindo a receita do livro Bimby base – pág. 118. Reserve.

. Coloque a borboleta, deite as claras no copo e programe **10 Min.**, **Vel. 3 ½**. Retire para uma taça e reserve.

. Sem lavar o copo, coloque as gemas e o açúcar e programe **2 Min.**, **Vel. 3**. Junte a farinha e envolva **30 Seg.**, **Vel. 3**.

. Com a ajuda da espátula, envolva as claras no creme e deite o preparado num tabuleiro, previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deixe repousar cerca de 20 minutos e leve ao forno a 200º, aproximadamente 10 minutos.

. Retire a torta para cima de um guardanapo de pano, polvilhe com canela em pó, cubra com ovos moles e enrole.

Dica

O tempo de repouso da massa, antes de colocar o tabuleiro no forno, é o segredo desta receita.

34 Min.





Esmeralda Martins

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é desafio"

43. Bolo de coco sem farinha

INGREDIENTES

200 gr. coco ralado

6 ovos

2 latas leite condensado

1 pitada de sal

10 gr. licor de cacau

1 c. sopa de fermento p/ bolos

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o coco e os ovos e bata **20 Seg., Vel. 6**. Adicione o leite condensado, o sal, o licor de cacau e o fermento e programe **20 Seg., Vel. 6**.

. Deite a mistura numa forma untada e leve ao forno a 180º cerca de 25 minutos. Deixe arrefecer um pouco, antes de desenformar.

Dica

Pode substituir o licor de cacau por outro a seu gosto.

40 Seg.





Manuel Santos

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é imprescindível"

44. Bolo açoreano

INGREDIENTES

240 gr. açúcar
7 ovos
350 gr. leite condensado
370 gr. leite
100 gr. chocolate p/culinária
90 gr. farinha
40 gr. óleo

PREPARAÇÃO

. Derreta 150 gr. de açúcar em lume brando e forre uma forma redonda com o caramelo. Reserve.

. Coloque a borboleta, deite 3 claras no copo e bata **4 Min.**, **Vel. 3 ½**. Retire a borboleta e reserve as claras em castelo.

. Prepare o pudim, deitando no copo o leite condensado, 350 gr. de leite, 1 ovo inteiro, 3 gemas e programe **30 Seg.**,**Vel. 3**. Reserve.

. Prepare o bolo e sem lavar o copo, coloque o chocolate, 20 gr. de leite e programe **3 Min.**, **Temp. 50º**, **Vel. 1**. Coloque novamente a borboleta e junte 90 gr. de açúcar, a farinha, o óleo e 3 gemas e programe **1 Min.**, **Vel. 3**.

. Junte a claras e envolva **15 Seg.**,**Vel. 2**.

. Deite este preparado na forma caramelizada e em seguida o pudim. Leve ao forno, em banho-maria, a 200º, durante cerca de 40 minutos.

Dica

Utilize chocolate com 70% de cacau.

9 Min.





Isabel Reis

AGENTE,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é a minha sócia"

45. Bavarois de abacaxi com ovos moles

INGREDIENTES P/ BAVAROIS

1 abacaxi pequeno
300 gr. açúcar
6 folhas de gelatina
700 gr. natas

INGREDIENTES P/ OVOS MOLES

200 gr. água
200 gr. açúcar
6 gemas

PREPARAÇÃO

. Descasque o abacaxi e retire o centro. Coloque 500 gr. de abacaxi no copo e pique **3 Seg.**, **Vel. 4**. Adicione o açúcar e, sem colocar o copo medida, programe **15 Min.**, **Temp. Varoma**, **Vel. Colher Inversa**.

. Junte a gelatina, previamente demolhada em água fria, envolva com a espátula e retire do copo. Reserve e deixe arrefecer.

. Lave o copo e coloque a borboleta. Sem colocar o copo medida, bata as natas bem frias e prepare o chantilly, seguindo os passos do livro Bimby base – pág. 110.

. Envolva as natas na mistura arrefecida e deite numa forma de coroa. Leve ao frigorífico.

. Com os ingredientes indicados, prepare os ovos moles, seguindo os passos do livro Bimby base – pág.118.

. Desenforme a bavarois e cubra com os ovos moles frios.

Dica

Lembre-se que deve preparar esta receita de véspera.

38 Min.





Maria Ana Fleming

GESTORA DE ÁREA

"Para mim, a Bimby é única"

46. Mousse de avelã

INGREDIENTES

300 gr. miolo de avelã

200 gr. açúcar

250 gr. manteiga s/ sal

6 ovos

300 gr. chocolate p/ culinária

400 gr. natas frescas

PREPARAÇÃO

. Torre as avelãs no forno. Deixe-as arrefecer e esfregue com um pano até sair a pele. Introduza no copo, triture **15 Seg.**, **Vel. 8** e reserve.

. Sem lavar o copo coloque o açúcar, a manteiga e os ovos e programe **5 Min.**, **Temp. 80º**, **Vel. 2 ½**. Adicione o chocolate partido, espere que se funda e triture **15 Seg.**, **Vel. 6**.

. Junte as avelãs trituradas e as natas e programe **15 Seg.**, **Vel. 6**. Deite numa forma de coroa e reserve no congelador. Desenforme na hora de servir.

Dica

Prepare esta receita de véspera e enfeite com avelã picada.

6 Min.





Maria José de Aboim Inglez

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é perfeita"

47. Bolo de chocolate

INGREDIENTES

6 ovos

200 gr. bolacha Maria

300 gr. açúcar

300 gr. manteiga

250 gr. chocolate p/ culinária

PREPARAÇÃO

. Coloque a borboleta no copo, deite as claras e programe **6 Min.**, **Vel. 3 ½**. Retire e reserve.

. Retire a borboleta e com o copo limpo e seco, coloque a bolacha e triture **5 Seg.**, **Vel. 9**. Reserve.

. Coloque no copo o açúcar, a manteiga e as gemas e programe **5 Min.**, **Temp. 70º**, **Vel. 4**. Adicione o chocolate, espere que se funda e bata **10 Seg.**, **Vel.6**. Junte a bolacha e misture **15 Seg.**, **Vel. 6**.

. Envolva as claras em castelo uns **Seg.**, **Vel. 2 ½**. Deite numa forma e leve ao congelador (convém fazer de véspera).

. Desenforme e enfeite com farripas de chocolate.

Dica

Sirva com chantilly (ver livro Bimby base – pág.110).

12 Min.





Teresa Cravo

AGENTE,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é facilitadora"

48. Mousse de amêndoa com ovos moles

INGREDIENTES

Ovos moles

250 gr. miolo de amêndoa s/ pele

6 ovos

120 gr. açúcar

150 gr. manteiga

PREPARAÇÃO

. Prepare os ovos moles, seguindo a receita do livro Bimby base – pág. 118

. Torre a amêndoa no forno. Com o copo bem seco, triture-a **6 Seg.**, **Vel. 9**. Reserve e lave bem o copo.

. Coloque a borboleta, introduza no copo as claras e bata **7 Min.**, **Vel. 3 ½**. Reserve.

. Sem retirar a borboleta, deite no copo as gemas e o açúcar e programe **5 Min.**, **Temp. 37º**, **Vel. 3**. Adicione a manteiga e programe **10 Min.**, **Vel. 2 ½**.

. Antes de terminar o tempo, junte a amêndoa triturada pelo bocal da tampa e misture uns **Seg.** na **Vel.3**. Com a ajuda da espátula , envolva delicadamente as claras em castelo.

. Coloque a mistura numa taça de vidro fundo e leve ao congelador.

. Antes de servir, cubra com os ovos moles.

Dica

Decore com suspiros que pode preparar na Bimby
(ver livro Bimby base - pág.126).

44 Min.





Maria José de Resende

AGENTE,
DELEGAÇÃO DO LAGOAS PARK

"Para mim, a Bimby é uma mudança a 180º na cozinha"

49. Bolo de chocolate com piripiri

INGREDIENTES P/ BOLO
300 gr. açúcar
250 gr. manteiga
5 ovos grandes
60 gr. leite
1 c. chá tabasco
400 gr. farinha
2 c. chá fermento p/ bolos
180 gr. chocolate em pó

INGREDIENTES P/ RECHEIO
250 gr. açúcar
1 casca de laranja
60 gr. manteiga
1 pitada de piripiri moído
Sumo de ½ laranja

INGREDIENTES P/ COBERTURA
1 ovo grande
60 gr. açúcar
60 gr. manteiga
Sumo de ½ laranja
4 gotas de tabasco
60 gr. chocolate p/ culinária

PREPARAÇÃO DO BOLO

. Com o copo bem seco, pulverize o açúcar **15 Seg.**, **Vel. 9** e reserve. Coloque no copo a manteiga e os ovos e programe **5 Min.**, **Temp. 50º**, **Vel. 4**. Junte o leite, o tabasco, a farinha, o fermento e o chocolate em pó e programe **10 Seg.**, **Vel. 6**.

. Deite o preparado obtido em duas formas de 20 cm, previamente untadas e leve ao forno a 180º durante cerca de 20-25 minutos.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO

. Com o copo limpo e seco deite o açúcar e a casca de laranja e rale **15 Seg.**, **Vel. 9**. Adicione a manteiga e o piripiri e programe **15 Seg.**, **Vel. 6**.

. Junte um pouco de sumo de laranja, vigiando para que não perca a consistência de creme.

. Espalhe o recheio sobre uma das metades do bolo já cozido e coloque em cima a outra metade.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA

. Coloque todos os ingredientes no copo, excepto o chocolate e programe **5 Min.**, **Temp. 70º**, **Vel. 4**. Adicione o chocolate, espere que se funda e bata **15 Seg.**, **Vel. 6**.

. Espalhe a cobertura sobre o bolo e decore com uma malagueta.

Dica
O piripiri e o tabasco realçam o sabor do chocolate.

11 Min.





Teresa Mota

AGENTE,
DELEGAÇÃO DA MARGEM SUL

"Para mim, a Bimby é amiga"

50. Bolinhas de tâmaras

INGREDIENTES

100 gr. açúcar
40 gr. cereais brancos de arroz (Rice Crispies)
350 gr. tâmaras
60 gr. manteiga
100 gr. coco ralado

PREPARAÇÃO

. Coloque no copo o açúcar e pulverize **10 Seg.**, **Vel. 9**. Reserve.

. Introduza os cereais e triture **2 Seg.**, **Vel. 6**. Reserve.

. Coloque no copo as tâmaras sem caroço e pique **12 Seg.**, **Vel. 6**. Adicione o açúcar pulverizado e a manteiga e programe **5 Min.**, **Temp. 90º**, **Vel. 4**. Deixe arrefecer.

. Com a Bimby em funcionamento na **Vel. 3**, deite pelo bocal os cereais triturados e o coco.

. Forme pequenas bolas e envolva em coco ralado.

Dica

Caso não encontre os Rice Crispies, pode substituir por bolachas de arroz integral sem sal.

6 Min.





Paula Silva

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DO PARQUE DAS NAÇÕES

"Para mim, a Bimby é companheira"

51. Chá de maçã e bombons de casca de laranja

INGREDIENTES P/ BOMBONS

500 gr. casca de laranja
(8/10 laranjas grandes)
500 gr. açúcar
125 gr. chocolate p/ culinária
50 gr. manteiga

INGREDIENTES P/ CHÁ

4 maçãs reineta
1 l água
1 casca limão
1 pau canela
60 gr. açúcar

PREPARAÇÃO DOS BOMBONS

. Coloque as cascas de laranja de molho em água de um dia para o outro.

. Coloque as cascas no copo, cubra com água e programe **30 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. Colher**.

. Com a ajuda do cesto, escorra a água e triture **10 Seg.**, **Vel.7**. Adicione o açucar e envolva **5 Seg.**, **Vel. 4**.

. Deixe repousar 1 hora dentro do copo. De seguida programe **15 Min.**, **Temp.100º**, **Vel. 2**. Retire e deixe arrefecer.

. Prepare a cobertura , colocando o chocolate partido em pedaços no copo e pique **10 Seg.**, **Vel 5**. Junte a manteiga e programe **5 Min.**, **Temp. 37º**, **Vel. 2**.

. Com o preparado reservado, molde pequenas bolas do tamanho de avelãs e, com a ajuda de um palito, passe os bombons pela cobertura. Coloque em papel vegetal e deixe secar.

PREPARAÇÃO DO CHÁ DE MAÇÃ

. Retire os caroços às maçãs, coloque todos os ingredientes no copo e programe **18 Min.**, **Temp. 100º**, **Vel. 2**.

. Retire o pau de canela e a casca de limão e triture **15 Seg.**, **Vel. 7**.

. Sirva quente ou frio e acompanhe com os bombons.

Dica

Pode recorrer a um pincel para cobrir os bombons com o creme de chocolate.

57 Min.





Rui Rebelo de Andrade

LÍDER DE EQUIPA,
DELEGAÇÃO DE SINTRA

"Para mim, a Bimby é uma grande amiga"

52. Iogurtes

INGREDIENTES

250 gr. de fruta a gosto

1 l de leite

1 iogurte de sabor idêntico à fruta

50 gr. leite em pó

PREPARAÇÃO

· Coloque a fruta no copo e programe **20 Seg.**, **Vel. 5**. Adicione o leite e programe **4 Min.**, **Temp. 60º**, **Vel. 2**.

· Junte o iogurte e programe **1 Min.**, **Temp. 60º**, **Vel. 2**.

· Abafe muito bem com uma manta polar e/ou um saco térmico, cobrindo bem o copo, cerca de 8 a 10 horas. A espessura do iogurte depende da forma como o vai abafar.

· Coloque em frascos e reserve no frigorífico.

Dicas

Ao triturar a fruta pode adicionar frutos secos, cereais, etc.

Quando juntar o iogurte no copo, pode também adicionar açúcar, frutose, doce de fruta, mel ou qualquer outro tipo de adoçante.

Se desejar fazer iogurte natural, retire a fruta e substitua o iogurte de fruta por um natural.

Se preferir que o iogurte fique mais sólido, coloque mais leite em pó ou abafe melhor. Se preferir mais líquido, elimine o leite em pó e não abafe.

Utilizando leite do dia, obterá melhores resultados a nível de sabor, textura e acidez.

5 Min.





Teresa Silveira Machado

GESTORA REGIONAL,
SEDE

"Para mim, a Bimby é eficaz"

53. Cornucópias

INGREDIENTES

Ovos moles

100 gr. açúcar

250 gr. farinha

70 gr. margarina

100 gr. água

1c. café de sal

1 clara de ovo

PREPARAÇÃO

. Prepare os ovos moles, seguindo os passos da receita do livro Bimby base - pág. 118.

. Com o copo limpo e seco, pulverize o açúcar **15 seg.**, **Vel. 9**. Reserve.

. Coloque a farinha, a margarina, a água e o sal e programe **16 Seg.**, **Vel. 3**. Retire e deixe repousar durante 10 minutos.

. Com um rolo, estenda a massa e corte tiras de 2 cm. de largura. Pincele com clara de ovo um dos lados da tira e envolva-a sobre uma forma de cone, unindo bem a massa na extremidade. A clara ajuda a unir a massa à medida que se vai envolvendo o cone.

. Frite os cones de massa em óleo a 140º e retire das formas com a massa ainda morna.

. Recheie com ovos moles e polvilhe com açúcar em pó.

Dica

As formas de cone encontram-se à venda em lojas de produtos de hotelaria.

23 Min.



"Obstáculos são aquelas coisas assustadoras, que vemos quando afastamos o olhar dos nossos objectivos"

Henry Ford

ficha técnica

Propriedade
Vorwerk Portugal, Lda.

Direcção
Isabel Padinha

Coordenação do Projecto
Catarina Lucena

Assessoria do Projecto
Sónia Carvalho
Isabel Reis

Food Styling
Maria Fontes

Fotografia
António Nascimento

Design
César Caramelo

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

1.ª Edição
Janeiro 2008
€ 35.00

Bimby